



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Salsicciakjøttboller i tomatsaus med urter, linguine, ruccola og Grana Padano

Linguine

200 g pasta

Tomatsaus med urter

1 stk sjalottløk

½–1 stk hvitløksfedd

½–1 stk rød paprika

350 ml moste tomater

1 pakke basilikum og oregano

1 pakke oksebuljong

Salsicciakjøttboller

300 g salsicciadeig

Tilbehør

1 stk Grana Padano

50 g ruccola

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 sukker

1 Linguine: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2 Tomatsaus med urter: Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i terninger.

3 Tomatsaus med urter, fortsettelse: Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek sjalottløken, hvitløken og paprikaen i 2–3 minutter. Tilsett de moste tomatene, basilikum- og oreganokrydderet og buljongen, og la sausen koke i 5–6 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker.

4 Salsicciakjøttboller: Lag små kjøttboller av salsicciadeigen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 1–2 minutter på hver side, til de får en jevn stekeskorpe. Ha kjøttbollene i tomatsausen, og la dem småkoke i sausen i 2–3 minutter.

5 Tilbehør: Skyll ruccolaen i kaldt vann. Riv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp pastaen med ruccolaen og osten ved servering.